

技術講習会のご案内

道内では、ナチュラルチーズ等発酵乳製品の製品化が急速に増加しており、それぞれ個性的な製品づくりが進められています。また、本格的な発酵生ハム等の製造も活発化しており、微生物スターターを利用した発酵食肉製品の開発も増えています。このため、発酵乳製品および発酵食肉製品の技術開発、品質向上を図るため、乳酸菌等微生物スターターの活用に関する技術講習会を開催します。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成20年10月21日(火) 13:30~16:00
(受付 13:00~13:30)

○場 所 北海道立食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4114)

○主 催 北海道立食品加工研究センター

○プログラム

・あいさつ (13:30~13:35)

・講義 1 (13:35~14:35)

「乳製品製造のための微生物スターターの科学と凝乳酵素の活用ポイント」

講師/ クリスチャン・ハンセン・ジャパン株式会社
セールスマネージャー 稲見 幸氏

・講義 2 (14:35~15:35)

「発酵食肉製品に用いる微生物スターターの特性と技術開発に向けたアプローチ」

講師/ クリスチャン・ハンセン・ジャパン株式会社
ビジネスマネージャー 高見 周平氏

・質疑応答・意見交換 (15:35~16:00)

○参加料 無料

○募集人数 60名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

○申込方法 参加申込書に所要の事項を記入の上、FAX又は電子メールにより、10月17日(金)までにお申し込み下さい。

《 お申し込み・お問い合わせ先 》

北海道立食品加工研究センター 企画調整部 技術情報科

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

TEL: 011-387-4114 FAX: 011-387-4664

(メールアドレス: fhjyohou@foodhokkaido.gr.jp)

技術講習会の参加申込書

<< 10月21日(火)開催 畜産食品向け微生物スターターおよび発酵技術に関する講習会>>

[申込先]

北海道立食品加工研究センター企画調整部 技術情報科 行き

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX : 011-387-4664

(メールアドレス : fhjyohou@foodhokkaido.gr.jp)

※ 申し込み締め切り 10月17日(金)

平成 年 月 日

会社名		
連絡先		
参加者	役職名	氏名

質疑応答・意見交換用 ご質問・ご意見	ご記入頂きますと、講習会の中でお応えしますので、微生物スターターや畜産食品の発酵技術等に関する質問などを記入してください